Via Piumati, 23 - 12042 Bra CN
Tel. 0172 412394 - Fax 0172 432021
www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

Anno di fondazione: 1880 **Proprietà:** famiglia Ascheri
Fa il vino: Giuliano Bedino **Bottiglie prodotte:** 240.000
Ettari vitati di proprietà: 37 + 3 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri
Come arrivarci: dalla Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco per Bra **Ristorante:** in azienda.

È dal 1880 che le Cantine Ascheri si trovano a Bra, dove sono state affiancate da un'osteria e da un albergo. Sempre a Bra sono stati impiantati i vigneti sperimentali di Viognier e Syrah, mentre il resto delle uve arriva da La Morra, Serralunga d'Alba e Verduno. Si conferma di alto livello la produzione, con il Barolo Sorano staccato al fotofinish da un Montalupa in crescita e dall'interessante potenziale evolutivo.

LANGHE ROSSO MONTALUPA 2008
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Syrah 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 2.500 | Subito arcigno, poi si fa più gentile e complesso: erbe aromatiche, viola essiccata, liquirizia, tabacco, china. Deve smussare la naturale spigolosità, ma ha stoffa e sostanza. Botte. Cinghiale alle mele.

BAROLO SORANO 2008
Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 50 | Bottiglie: 16.500 | Introverso. Cenni vegetali, dolcezze di spezie e frutti rossi in confettura, freschezza minerale nel finale. Strutturato ed elegante, nonostante un tannino ancora scalpitante. Botte. Fagiano in salmì.

DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2011
Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 6.500 | Gioca con fiori secchi, frutta scura matura, spezie. Entra in bocca fresco e quasi in punta di piedi, per poi esplodere in tutta la sua struttura. Acciaio e botte grande. Risotto bitto e bresaola.

BAROLO SORANO COSTE&BRICCO 2008 | Nebbiolo 100% | € 60 | Buona intensità: caffè, liquirizia, cacao, confettura. Gentile di pepe, cannella, scorza d'arancia candita. Decisa l'impronta tannica e alcolica. Finale un po' amarognolo. Botte. Arrosto della vena.

NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2010 | € 20 | Colpisce per le precise note floreali, seguite da frutta in confettura, tabacco e accenni speziati. Fresco e sapido, con tannini dolci, gustosi e già ben svolti. Botte grande. Rollè di vitello.

LANGHE BIANCO MONTALUPA 2008 | Viognier 100% | € 30 | Paglierino tendente al dorato. Elegante: minerale, frutta gialla (albicocche, susine), zafferano. Fresco e sapido, persistente e con piacevole finale amarognolo. Botte. Robiola di Roccaverano.

BAROLO PISAPOLA 2008 | Nebbiolo 100% | € 45 | Introverso. Note di ruggine e fiori secchi, accenni vegetali, confettura, fieno, pepe. Più esuberante in bocca, dove è saporito, fresco e con precisi ritorni fruttati. Botte grande. Rognone trifolato.

LANGHE ARNEIS CRISTINA ASCHERI 2011 | Arneis 85%, Viognier 15% | € 15 | Naso fresco, tipico e piacevole: agrumi, biancospino, mango, melone, muschio, selce. La sapidità si prende quasi tutta al scena. Coerente nei richiami fruttati. Acciaio. Scampi alla griglia.

DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2011 | € 15 | Rosso rubino chiaro. Bella semplicità floreale e soprattutto fruttata di ciliegie, mirtilli e more. La beva è gradevolmente sapida. Acciaio. Terrina di coniglio.

BARBERA D'ALBA FONTANELLE 2010 | € 18 | L'iniziale nota vegetale lascia spazio alla confettura di pesche e albicocche, tabacco e pepe. Freschezza e sapidità. Una leggera nota astringente nel finale. Botte grande. Fusilli al radicchio.